

Pour patienter... To wait...

Garlic Bread 3,60 €
Tranches de Baguette Grillées Frottées à l'ail
et son beurre persillé
Toasted Bread rubbed with garlic and parsley butter

L'Ardoise Gourmande 15,50 €
Sélection de Charcuteries et Fromages de Savoie
avec Confiture de Tomates Vertes
*Selection of Delicatessen Platter and Savoy
cheese and Homemade Green Tomatoe chutney*

Entrées Froides cold starters

Salade Verte 6,90 €
Green Salad


Salade Lyonnaise 12,10 €
Salade Verte, Tomates, Œuf poché, Lardons,
Croustons, Pomme de terre, Oignons
*Green salad, Tomatoes, Soft boiled Egg, Bacon Bits,
Croustons, Potatoes, Onions*

Salade Végétarienne 12,10 €
Salade, Artichauts, Champignons, Asperges,
Tomates, Noix
*Green Salad, Artichoke, Mushrooms, Asparagus,
Tomatoes, Walnuts*

Salade Chèvre Chaud 13,20 €
Salade Verte, Tomates, Chèvre Chaud sur
Croustons Dorés, Asperges, Noix
*Green salad, Tomatoes, Hot Goat's Cheese on
croustons, Asparagus, Walnuts*

Salade Charmois d'Or 15,20 €
Salade Verte, Lardons, Gésiers Dinde Confit,
Magret Canard Séché, Noix
*Green Salad, Bacon Bits, Turkey Gizzards, Dried Fillet of
Duck Breast, Walnuts*

Carpaccio de Bœuf Charolais Préparé
et ses copeaux de Parmesan
Charolais Beef Carpaccio with parmesan cheese
Simple 12,80€ **Double** 18,90€
Servi avec des frites / *Served with French Fries*

 Plat Végétarien / *Vegetarian Dish*

Entrées Chaudes Hot starters

 **Soupe à l'Oignon** 10,30 €
et ses Croûtons Dorés
Onion soup and its croutons

Escargots de Bourgogne 15,50 €
Flambés au pastis et Crémés à la Paysanne
(Lardons et Gésiers de Dinde)
*Burgundy Snails Flambeed in pastis with Creamy onion
and bacon bits sauce*

 **Omelette aux Cèpes** 14,60 €
avec Salade Verte
Omelette with Ceps mushrooms and Green Salad

Uniquement le midi
Lunchtime Only

LE MILLE-PATTES 21,50 €
Plat du Jour + Dessert du Jour + Café
Dish and dessert of the day + Coffee

Le Régal des petits
max 10 ans

FOR OUR FUTURE GUESTS
max 10 year's old

Steak Haché Frites / Steak & French fries
OU / OR

Nuggets & Frites / Nuggets & French fries
OU / OR

Pizza Jambon / Ham Pizza
ET / WITH

Boule de Glace Surprise!
One scoop of ice cream and surprise!

12,50 €

NOS ENTRÉES // STARTERS

La matouille

Environ 1,2 kg de fromage
- 30 minutes d'attente -

Tomme des Bauges préparée par nos soins servie
avec Charcuterie, Pomme de terre et Salade Verte
*Bauge Tomme cheese cooked in traditionnal style
served with cold meat platter, Potatoes and Green Salad*

Pour 2 personnes 51€
Pour les grosses faims/ *For 2 people big hunger*


Pour 3 personnes 61€
For 3 people

Pour 4 personnes 71€
For 4 people

Raclette au lait cru

avec Charcuterie, Pomme de terre et Salade Verte
Raclette, Cold Meat Platter, Potatoes and Green Salad

Min. 2 personnes 25 €/pers
Min 2 people

 Plat Végétarien / *Vegetarian Dish*

Fondue savoyarde

et sa Salade Verte
Cheese Fondue served with Green salad

Min. 2 personnes 19,90 €/pers
Min 2 people

Supplément Charcuterie 5€/pers
Cold Meat Platter

Supplément Cèpes 2,50 €/pers
Ceps mushrooms

Tartiflette crémeuse

avec Salade Verte
Tartiflette served with Green Salad

18 €

Reblochonade

avec Salade Verte, Charcuterie et Pomme Vapeur
*Warm Reblochon cheese served with Green Salad,
Cold Meat Platter and Steamed Potatoes*

20,50 €

NOS SPÉCIALITÉS // REGIONAL DISHES

Carte des Vins

BLANC 37,5cl 75 cl

SAVOIE / AIN

Apremont Domaine Tardy* 12,50 €.. 20,60 €
Minéral, doux, fruité, Le véritable Apremont

Chardonnay du Bugey Domaine des Plantaz 22,80 €
Sec, fruité et coloré

Pinot Gris - Spécialité du Caveau Bugiste 28 €
Souple, en rondeur, fruits exotiques avec un boisé très léger

Chignin Bergeron Domaine Tardy* 30 €
Légères Notes d'Amande, bouche pleine

BOURGOGNE

2016 Chablis Domaine l'Esprit 41 €
Bouche équilibrée et gouleyante, finale longue

LOIRE

2016 Pouilly-Fumé "Calcite" Domaine Blanchet 39 €
Arôme d'agrumes, gras et belle longueur en bouche

ROUGE 37,5cl 75 cl

SAVOIE

Gamay Domaine Tardy* 20,60 €
Vin léger aux arômes de fruits rouges

Mondeuse Domaine Tardy* 24,60 €
Typé, Tannique, basé sur le fruit rouge

BORDEAUX

2016 Bordeaux AOC
«Lagarde» 50 cl: 15,50 € 23 €
Arômes de fruits rouges, tanins souples et ronds, sans amertume

2015 Graves AOC «Hautes Gravières» 29 €
Arôme de fruits rouges, relevé de notes grillées et épicées
Bouche ample, concentrée, tanins veloutés

2014 Saint Emilion "Les Aubiers" 38 €
du Château la Devisse Puisseguin
*Bouche charnue, racée avec une belle longueur,
concentré et chaleureux*

2013 / 2015 Haut Médoc 46 €
"Héritage" de Chasse Spleen
*Subtiles Faveurs, Toastés de Cerise Noire,
Belle longueur en bouche*

* Propriétaire / Récoltant

LANGUEDOC

2015 Faugères "Mas Olivier" 32 €
Matière soyeuse et fine, belle longueur en bouche

2016 Pic Saint Loup «Seigneur de Lauret» 35 €
Rond et souple avec des tanins bien fondus

VALLÉE DU RHÔNE

2016 Côtes du Rhône AOC 13,60 €.. 23,60 €
«Cante Cigale»
*Arôme de poivre, notes de fruits très mûrs,
bouche souple et riche, rond en attaque, tanins fins*

2016 IGP Méditerranée Bio "Six Rats" 26 €
Domaine Le Colombier
Tanins fins et souples

2014 Beaumes de Venise Domaine de Cassan 31 €
Attaque franche avec des saveurs de fruits rouges et des tanins présents

2015 Gigondas Domaine Saint François Xavier 42 €
*Fruité généreux dès l'attaque, Arôme de fruits rouges, longue
finale sur le noyau de cerise, tanins lissés et fondus*

ROSÉ 37,5cl 75 cl

SAVOIE

Rosé de Savoie Domaine Tardy* 20,60 €
Mondeuse aux arômes de Framboise

CÔTES DE PROVENCE AOC

2016 "Simone" 50 cl: 17,50 € 24 €
Domaine de Terre Mistral
*Joli complexité aromatique, petits fruits blancs,
grande longueur en bouche*

Vin au verre 12,50 cl

BLANC Apremont 4,10 €
Chignin Bergeron 5,50 €
Pouilly Fumé 6,50 €

ROUGE Mondeuse 4,30 €
Côtes du Rhône "Six Rats" Bio 5,50 €
Graves Les Hautes Gravières 6,50 €

ROSÉ Rosé de Savoie 4,10 €

Champagne

37,5 cl 75 cl
Pascal Etienne Brut sélection 1^{er} Cru ... 24 € 49 €

CARTE DES VINS // WINES



Le
Chamois
d'Or

Prix nets / Service Compris
Net prices / Service included

Nos Viandes Meat

Origine Union Européenne

Entrecôte grillée..... 22,40 €
Grilled Sirloin Steak

Pavé de Rumsteck..... 24,10 €
Rumpsteak

Sauce au choix: Poivre Vert, Sichuan, Cèpes.
Nos viandes sont accompagnées de légumes du jour, ou de frites, ou de pommes de terre au four.

Choose your own sauce out of :
Green Pepper, Sichuan, Ceps Mushrooms.

Meat is served with Vegetables of the day, or French fries or Baked Jacket Potatoes.

Tartare de Bœuf..... 21,80 €
Coupé au couteau et servi avec Frites et Salade verte
Raw Beef Meat Steak Tartare with French Fries and Green Salad

Rib's de Porc..... 21,30 €
Sauce Sichuan, Pomme de Terre au Four et sa Crème aux Herbes
Spare Rib of Honeyed pork with Baked Jacket Potatoes and Herb Cream

Filet de Poulet du Chef..... 21 €
Façon Milanaise et ses Tagliatelles
Chicken Fillet in Milanaise style with Tagliatelli

Magret de Canard..... 24,70 €
au Poivre de Sichuan, Pomme de Terre au Four et sa Crème aux Herbes
Fillet of Duck Breast with Sichuan Pepper Sauce, Baked Jacket Potatoes and Herb Cream

Supplément Sauce ou Garniture
Xtra Sauce or Garnish
3 €

Nos Burgers

Avec Steak Façon Bouchère
Steak in Butcher's way

Classique Burger 15,60 €
Steak Haché, Buns, Sauce, Tomates, Oignons, Salade verte, Frites
Meat, Bun, Sauce, Tomato, Onions, Green salad, French fries

Cheese Burger 16,20 €
Steak Haché, Buns, Sauce, Tomates, Oignon, Raclette, Salade verte, Frites
Meat, Bun, Sauce, Tomato, Onions, Raclette cheese, Green salad, French fries

Big Burger 17,80 €
Steak Haché, Buns, Sauce, Tomates, Oignons, Bacon, Œuf à cheval, Raclette, Salade Verte, Frites
Meat, Bun, Sauce, Tomato, Onions, Bacon, Egg, Raclette cheese, Green salad, French fries

Burger Végétarien 17,80 €
Steak de Soja, Buns, Sauce, Tomates, Oignons, Aubergines, Courgettes, Raclette, Salade Verte et Frites
Soy steak, Buns, Sauce, Tomato, Onions, Eggplant, Zucchini, Raclette cheese, Green Salad, French Fries

Les Pizzas

Avec Olives et Origan
With Olives and Origano

Margarita 12,10 €
Tomate, Mozzarella
Tomato, Mozzarella

Reine 13,60 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

Pepperoni 14 €
Tomate, Mozzarella, Pepperoni
Tomato, Mozzarella, Pepperoni

Vivaldi 14,10 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Œuf
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Egg

Hawaïenne 13,90 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas
Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple

Végétarienne 14,10 €
Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Artichauts
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Artichokes

Orientale 14,40 €
Tomate, Kebab, Tomates Fraîches, Oignons, Sauce Kebab
Tomato, Kebab Meat, Fresh Tomato, Onions, Kebab Sauce

Campagnarde 15,40 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Crème Fraîche, Lardons
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Fresh Cream, Bacon bits

Texane 15,40 €
Tomate, Mozzarella, Viande Hachée, Oignons, Salade
Tomato, Mozzarella, Minced Meat, Onions, Green Salad

Quatre Fromages 15,40 €
Tomate, Mozzarella, Bleu, Reblochon, Chèvre
Tomato, Mozzarella, Blue cheese, Reblochon's cheese, Goat's cheese

Pesto 16,10 €
Tomate, Jambon Cru, Pesto, Copeau de Parmesan
Tomato, Cured Ham, Garlic Pesto Sauce, Parmesan Cheese

Plat Végétarien / Vegetarian Dish



Nos Chaussons

Calzone 14,90 €
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Œuf
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg

Vésuvio 15,60 €
Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Pepperoni, Piments
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Pepperoni, Chili Peppers

Nos Blanches

Mexicaine 15,70 €
Crème Fraîche, Mozzarella, Poivrons, Pepperoni, Piments
Fresh Cream, Mozzarella, Peppers, Pepperoni, Chili Peppers

Savoyarde 16 €
Crème Fraîche, Mozzarella, Crème Epaisse, Lardons, Pomme de terre, Oignons, Reblochon
Fresh Cream, Mozzarella, Bacon bits, Potatoes, Onions, Reblochon cheese

Suppléments / Xtra : 2,60 €

Nos pâtes / pastas

Tagliatelles..... 14,70 €
Carbonara ou Bolognaise
Choose your own sauce out of : Carbonara, Bolognaise

Lasagnes Végétariennes 17 €
au Beaufort
Courgettes, Aubergines, Oignons, Poivrons, Sauce Tomate
Zucchini, Eggplants, Onions, Peppers, Tomato Sauce

Lasagnes Maison 16 €
avec Salade Verte

NOS PIZZAS & PÂTES // PIZZAS & PASTAS

Nos Desserts & Fromages sweets & Cheese

Assiette de Trois Fromages..... 7,70 €
et sa confiture de Tomates Vertes Maison
3 Cheese platter with Homemade Green Tomato chutney

Dessert du jour 8 €
Sweet of the day

Profiteroles au chocolat 8,60 €
Chocolate Profiteroles

Tarte Tatin Tiède 9 €
et sa Quenelle de Vanille
Warm Upside down Apple Tart and Vanilla Ice Cream

Mi-cuit au Chocolat 9,10 €
avec Coulis de Fruits Rouges
Lightly baked chocolate pudding with red berries coulis

Crème brûlée 8 €
au Parfum du Moment

Café ou Thé Gourmand 9,50 €
Génépi et ses Mignardises
Coffee or Tea, Génépi and Dainties
Supplément Cappucino, 1,50 €
Grand Café, Grand Crème
Xtra Cappucino, Large Coffee, Large Cream

Nos coupes de Glaces Ice cream sundaes

Chocolat Liégeois 8,20 €
3 Boules Chocolat, Chantilly, Coulis chocolat
Chocolate ice cream, Whipped cream, Homemade chocolate topping

Dame blanche 8,20 €
3 Boules Vanille, Chantilly, Meringue, Coulis chocolat
Vanilla ice cream, Whipped cream, Meringue, Homemade chocolate topping

Banana Split..... 8,70 €
Banane, Vanille, Fraise, Chocolat, Chantilly, Coulis chocolat
Banana, Vanilla, Strawberry, Chocolate ice cream, Whipped cream, Homemade chocolate topping

Coupe Colonel..... 9 €
2 Boules Citron, Vodka
Lemon Sorbet & Vodka

Coupe 2 boules 5,10 €
2 scoops

Coupe 3 boules 6,60 €
3 scoops

Parfum : Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Framboise, Tiramisu, Mojito, Caramel
Flavours : Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Raspberry, Tiramisu, Mojito, Fudge

NOS DESSERTS, FROMAGE & GLACES // SWEETS, CHEESE & ICE CREAM



Le
Chamois
d'Or

Prix nets / Service Compris
Net prices / Service included